

PREFERM®

Protettore naturale dei lieviti.

Rende sicuri i finali di fermentazione alcolica.



PREFERM, utilizzato al momento della reidratazione dei lieviti selezionati, cede all'ambiente degli steroli specifici e degli acidi grassi polinsaturi, così come altri composti essenziali. Assimilati dal lievito al momento della reidratazione, questi composti, fattori di sopravvivenza per eccellenza, gli permetteranno di resistere meglio ad un ambiente sempre più ostile a fine fermentazione.

Gli steroli e gli acidi grassi insaturi apportati da **PREFERM** (NATSTEP®, procedimento sviluppato da Lallemand) sono composti essenziali della membrana dei lieviti, influenzando sulla sua fluidità e permeabilità.

Le cellule di lievito più ricche in steroli mantengono più a lungo la loro attività fermentativa, grazie ad una resistenza ottimale della membrana

PREFERM, utilizzato nell'ambito della reidratazione dei lieviti selezionati, contribuisce a migliorare la loro vitalità fino al termine della fermentazione alcolica.

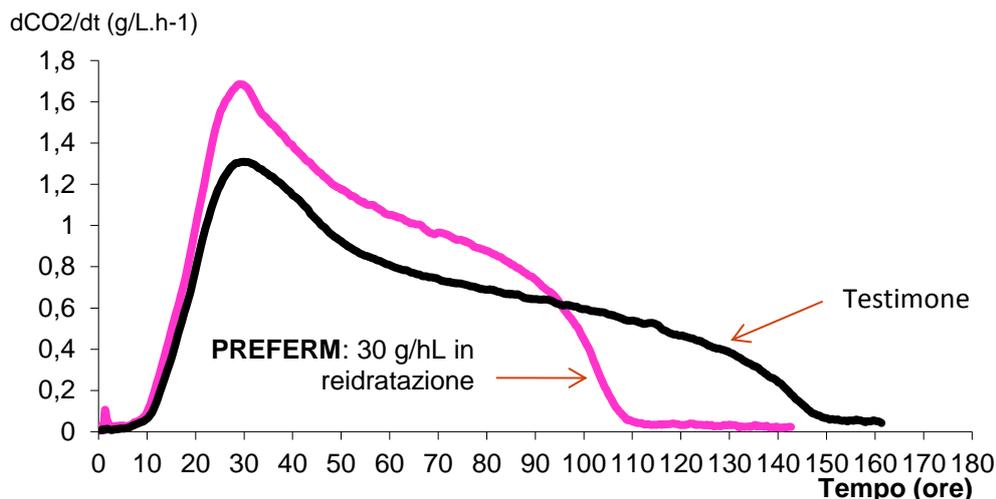
--- CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ ---

L'utilizzo di **PREFERM** in fase di reidratazione permette:

- una migliore acclimatazione del lievito nel mosto, grazie ad una migliore resistenza allo shock osmotico ed alla flora indigena,
- una migliore resistenza all'alcol, con eccellente attività e vitalità fino al termine della FA,
- una migliore tolleranza alle basse temperature di fermentazione,
- una fermentazione alcolica facilitata e resa sicura: completa, più corta, con minor produzione di composti maleodoranti o d'acidità volatile,
- una diminuzione del rischio di sviluppo della flora indigena.



Mezzo sintetico simulante una chiarifica spinta. Senza carenza azotata.
Temperatura di fermentazione: 24°C. Cinetica di sviluppo di CO₂ (g/L)



---APPLICAZIONI---

Il utilizzo de **PREFERM** è vivamente consigliato in condizioni di fermentazione difficili: uve molto mature (elevata concentrazione zuccherina e alti polifenoli estraibili), uve botrytizzate, mostri altamente chiarificati, filtrati o con alto contenuto in solfiti.

PREFERM è anche molto interessante per le preparazione del lievito per ripresa di arresti fermentativi o rifermentazioni

--- DOSAGGIO E ISTRUZIONI PER L'USO ---

Dosaggio raccomandato: 30 g/hl.

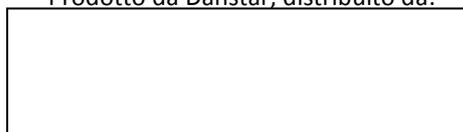
- Aggiungere **PREFERM** direttamente nell'acqua di reidratazione del lievito selezionato.
- Dopo, aggiungere i lieviti naturali selezionati (dosaggio raccomandato dei lieviti: 25 g/hl). Mescolare dolcemente.
- Evitare gli shock termici al momento dell'inoculo: la differenza di temperatura tra l'ambiente di reidratazione ed il mosto non deve oltrepassare 10°C.

--- CONFEZIONE E CONSERVAZIONE ---

Sacchetti di polilaminato da 1 kg.

Conservazione in confezione chiusa, in un luogo secco e fresco.

Prodotto da Danstar, distribuito da:



Le informazioni che compaiono in questa documentazione sono veritiere ed esatte a nostra conoscenza, ma sono fornite a titolo di riferimento senza alcuna garanzia espressa o implicita. Danstar non può essere considerata responsabile di danni particolari, diretti o indiretti, che risultino dall'acquisto o dall'utilizzo di queste informazioni.

PREFERM®

